

Piwo #2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **31.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki --- **L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.7 kg (47.2%)	80 %	300
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Amber	1.7 kg (47.2%)	78 %	32
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.2 kg (5.6%)	99 %	9

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis